



DEJ RIVERA ZINFANDEL, Valle de Guadalupe, B.C., México

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Vino Tinto.

Variedad: 100% Zinfandel, 100 % uvas orgánicas de plantas de mas de 40 años.

Alcohol: 13,85%.

Reposo: 14 meses de barricas de roble americano, 12 meses en botella.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: de 17 - 18° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

De color rojo granate. De aromas a chocolate amargo, bayas negras como el cassis y especias con un toque a tierra mojada y cuero. En boca elegante pero fuerte, firme en su inicio y prolongado retrogusto, dejando sensaciones agradables y tánicas.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar con Platos especiados, guisos de cerdo, atún con ajonjoli.

DEJ RIVERA

Jesús Rivera es el enólogo, con su esfuerzo, el Valle de Guadalupe se afianza como referente de vinos calificados. Sus funciones, abarcan todos los eslabones del proceso, incluida la elección de variedades de uva, la supervisión de los trabajos de cuidado de la vid, el aprovisionamiento de materias primas y equipamiento de la bodega; también diseñar, dirigir y supervisar todos los métodos y técnicas de vinificación. Y, por supuesto, llevar a cabo labores de investigación e innovación enológicas para optimizar la producción y la calidad de los vinos.

TOMA
UNO